(D) **Gebrauchs- und Montageanweisung**
Induktions-Glaskeramik-Kochfeld

(GB) **Instructions for fitting and use**
Glass ceramic induction hob

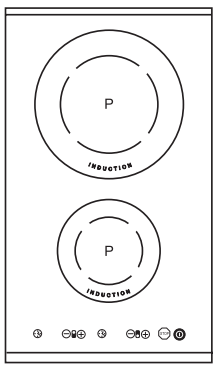
(F) **Instructions de montage et d'utilisation**
Table de cuisson vitrocéramique à induction

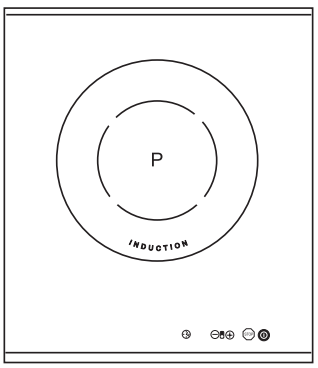
(NL) **Gebruiks- en montage-instructies**
Keramische inductiekookplaat

(I) **Istruzioni per uso e montaggio**
Piano di cottura ad induzione in vetroceramica

(E) **Instrucciones para el uso y montaje**
Encimera vitrocerámica per inducción

(P) **Manual de instruções de uso e de montagem**
Placa de cozinhar de indução em vitrocerâmica





225153 N31

Verwijderen van de verpakking

Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier. De recyclage van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg.

Verwijderen van oude apparaten

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled.

Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Reglementair gebruik

De kookplaat mag alleen voor de bereiding van levensmiddelen in het huishouden worden gebruikt. Ze mag niet voor een ander doel worden gebruikt.

Hier vindt u...

Lees eerst zorgvuldig de informatie in dit boekje door vooraleer u uw kookplaat in gebruik neemt. Hier vindt u belangrijke richtlijnen voor uw veiligheid, het gebruik, het schoonmaken en het onderhoud van het apparaat, zodat u er lang plezier aan beleeft.

Als er een storing optreedt, kijk dan eerst na in het hoofdstuk „Wat te doen bij problemen?". Kleinere storingen kunt u vaak zelf verhelpen en u spaart op die manier onnodige servicekosten.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig. Geef deze gebruiks- en montageaanwijzing ter informatie en veiligheid aan een nieuwe eigenaar door.

Veiligheidsinstructies 51
Voor aansluiting en werking 51
Voor de kookplaat 51
Voor personen 51

Beschrijving van het apparaat 52
Bediening door sensoren 52

Bediening 53
De kookplaat 53
Pandetectie 53
Gebruiksduurbeperking 53
Andere functies 53
Oververhittingsbeveiliging 53
Servies voor inductiekookplaat 54
Tips om energie te besparen 54
Kookstanden 54
Restwarmteweergave 54
Bediening van de toetsen 55
Kookplaat en kookzone inschakelen 55
Kookzone uitschakelen 55
Kookplaat uitschakelen 55
STOP-functie 55
Kinderbeveiliging / vergrendeling 56
Powerstand (kookzones met P) 56
Powermanagement 56
Automatische uitschakeling (timer) 57
Kookwekker (eierwekker) 57
Aankookautomatiek 58
Warmhoudfunctie 58

Reiniging en onderhoud 59
De keramische kookplaat 59
Speciale verontreinigingen 59

Wat te doen bij problemen? 60

Montagehandleiding 61
Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur 61
Beluchting 61
Inbouw 61
Elektrische aansluiting 64
Technische gegevens 64
Inbedrijfstelling 65

Veiligheidsinstructies NL

Voor aansluiting en werking

- De apparaten worden volgens de geldende veiligheidsvoorschriften gebouwd.
- Aansluiting op het net, onderhoud en reparatie van het apparaat mogen alleen door een erkend vakman volgens de geldende veiligheidsvoorschriften worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde werken vormen een risico voor uw veiligheid.

Voor de kookplaat

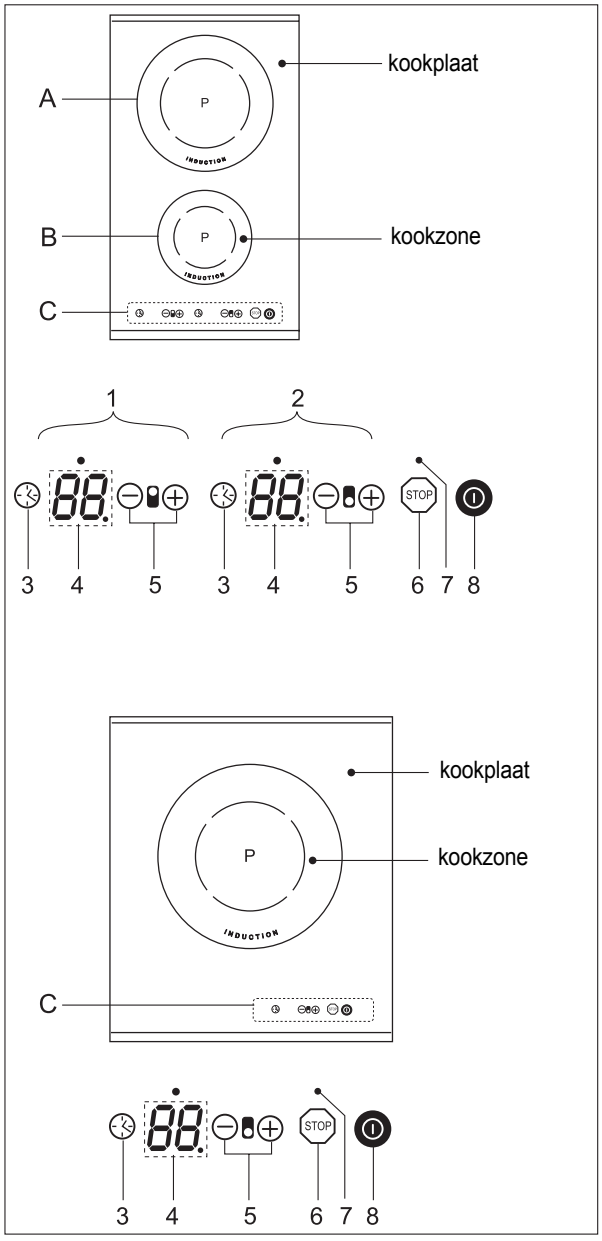
- **Wegens de zeer snelle reactie bij een hoog ingestelde kookstand (powerstand) de inductiekookplaat niet zonder toezicht gebruiken!**
- Houd bij het koken rekening met de hoge opwarmsnelheid van de kookzones. Vermijd het leegkoken van pannen omdat daarbij het gevaar bestaat dat de pannen oververhit raken!
- Plaats geen lege potten en pannen op de ingeschakelde kookzones.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van bain-marie pannen. Bain-marie pannen kunnen onbemerkt leegkoken! Dat veroorzaakt beschadigingen aan de pan en aan de kookplaat. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld!
- Schakel een kookzone na gebruik altijd met de min-toets uit en niet alleen met de panherkenning.
- Oververhitte vetstoffen en olie kunnen spontaan ontbranden. Bij het bereiden van gerechten met vet en olie steeds in de buurt blijven. Brandend vet of olie nooit met water blussen! Een deksel op de pan leggen, kookzone uitschakelen.
- De keramische plaat is zeer resistent. Zorg er niettemin voor dat er geen harde voorwerpen op de keramische plaat vallen. Puntvormige slagbelastingen kunnen de kookplaat doen breken.
- Bij scheuren, barsten of een breuk in de keramische kookplaat het apparaat onmiddellijk buiten bedrijf stellen. Onmiddellijk de huishoudzekering uitschakelen en de klantenservice contacteren.
- Als de kookplaat door een defect in de sensorregeling niet meer kan worden uitgeschakeld, onmiddellijk de huishoudzekering uitschakelen en de klantenservice contacteren.
- Voorzichtig bij het werken met huishoudelijke apparaten! Netsnoeren mogen niet met de hete kookzones in contact komen.
- De keramische kookplaat mag niet worden gebruikt om er voorwerpen op neer te leggen!
- Geen aluminiumfolie of kunststof op de kookzones leggen. Alles wat kan smelten uit de buurt van de hete kookzone houden, bijv. kunststof, folie, in het bijzonder suiker en gerechten met een hoog suikergehalte. Suiker onmiddellijk met een speciale glasschraper volledig van de keramische kookplaat verwijderen zolang deze nog warm is, om beschadigingen te vermijden.
- Metalen voorwerpen (zoals keukengerei, bestek ...) mogen niet op de inductiekookplaat worden gelegd omdat ze heet kunnen worden. Gevaar voor verbranding!
- Geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen onmiddellijk onder de kookplaat leggen.
- Metalen voorwerpen die op het lichaam worden gedragen, kunnen in de onmiddellijke nabijheid van de inductiekookplaat heet worden. Opgelet, kans op verbranding.
  Voor niet-magnetiseerbare voorwerpen (bijv. gouden of zilveren ringen) geldt dit niet.
- Nooit gesloten conservenblikken en compoundverpakkingen op kookzones verwarmen. Door de energietoevoer kunnen deze uiteenbarsten!
- De sensoren schoonhouden omdat verontreinigingen door het apparaat als vingercontact kunnen worden herkend. Nooit voorwerpen (pannen, vaatdoeken, enz.) op de sensoren plaatsen!
  Als pannen tot over de sensoren overkoken, is het aanbevolen op de UIT-toets te drukken.
- Hete potten en pannen mogen de sensoren niet afdekken. In dat geval wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.
- Als er zich in de woning huisdieren bevinden die aan de kookplaat kunnen, moet de kinderbeveiliging worden geactiveerd.
- Als bij inbouwfornuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.

Voor personen

- **Opgelet!**
  Personen die niet vertrouwd zijn met de inbouwkookplaat mogen er alleen onder toezicht mee werken. Kleine kinderen steeds uit de buurt houden en ervoor zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **Let op:**
  De oppervlakken van verwarmings- en kookzones worden bij het werken heet. Daarom moeten kleine kinderen principieel uit de buurt worden gehouden.
- Personen met pacemakers of geïmplanteerde insulinepompen moeten zich ervan verzekeren dat hun implantaten niet door de inductiekookplaat worden beïnvloed (het frequentiebereik van de inductiekookplaat bedraagt 20-50 kHz).

Beschrijving van het apparaat

NL



Het decor kan van de afbeeldingen afwijken.

A. Inductiekookzone achter
B. Inductiekookzone voor
C. Touch-Control-bedieningsveld

1. Bediening achterste kookzone
2. Bediening voorste kookzone
3. Automatische uitschakeltoets (timer)
4. Kookstandweergave en timerweergave
5. Plus-toets en min-toets
6. STOP-toets
7. Controlelampje vergrendeling
8. Aan/Uit-toets

Bediening door sensoren

De bediening van de keramische kookplaat gebeurt door touch-control-sensoren. De sensoren functioneren als volgt: met de vingertop een symbool op het keramische oppervlak even aanraken. Elke correcte bediening wordt door een signaaltoon bevestigd. In de rest van de tekst wordt voor de touch-control-sensoren het woord „toets“ gebruikt.

Aan/Uit-toets (8)

Met deze toets wordt de volledige kookplaat in- en uitgeschakeld. De toets is bij wijze van spreken de hoofdschakelaar.

Min-toets / Plus-toets (5)

Met deze toetsen worden de kookstanden, de automatische uitschakeling en de kookwekker ingesteld.

Met de min-toets wordt de aangetoonde waarde verlaagd, met de plus-toets verhoogd.

De aangetoonde waarde kan worden gewist door op beide toetsen tegelijk te drukken.

Kookstandweergave (4)

De kookstandweergave toont de gekozen kookstand, of:

H..... restwarmte
P..... powerstand
U..... panherkenning
A..... aankookautomatiek
Lo ..... warmhoudfunctie
STOP ..... stop-functie

STOP-toets (6)

Het koken kan met de STOP-toets even worden onderbroken.

Automatische uitschakeltoets (3)

Om de automatische uitschakeling of de kookwekker te programmeren.

De kookplaat

De kookplaat is met een inductiekookveld uitgerust. Een inductiespoel onder de keramische kookplaat wekt een elektromagnetisch wisselveld op, dat de vitrokeramiek doordringt en in de bodem van de pan een warmtevormende stroom induceert.

Bij een inductiekookzone wordt de warmte niet meer door een verwarmingselement via de pan op de te koken gerechten overgedragen; de nodige warmte wordt m.b.v. inductiestromen direct in de pan gevormd.

Voordelen van het inductiekookveld

- Energiebesparend koken door rechtstreekse energieoverdracht op de pan (aangepaste pannen van magnetiseerbaar materiaal zijn noodzakelijk),
- meer veiligheid, omdat de energie alleen wordt doorgegeven als er een pan op de kookzone staat,
- energieoverdracht tussen inductiekookzone en panbodem met een hoog rendement,
- hoge opwarmsnelheid,
- weinig risico op verbrandingen omdat de kookplaat alleen door de panbodem wordt verwarmd, overkokende gerechten branden niet vast,
- snelle, nauwkeurige regeling van de energietoevoer.

Pandetectie

Als er geen of een te kleine pan op de kookzone staat, als de kookzone is ingeschakeld, dan wordt deze niet met energie verzorgd. Een knipperende U in de kookstandweergave maakt daarop attent.

Als er een geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst, wordt de ingestelde stand ingeschakeld en de kookstandweergave brandt. De energietoevoer wordt onderbroken als de pan wordt verwijderd, in de kookstandweergave verschijnt een knipperende U.

Indien kleinere pannen worden opgezet, waarbij de panherkenning toch in werking treedt, wordt slechts zoveel energie toegevoerd als nodig is.

Panherkenningsgrenzen

Kookzonediameter (mm)	Minimum diameter panbodem (mm)
145	90
210	135
280	170

De minimum diameter van de panbodem is bij een aantal modellen als binnenste kring op de kookzone afgebeeld.

Gebruiksduurbeperking

De inductiekookplaat bezit een automatische gebruiksduurbeperking.

De ononderbroken gebruiksduur voor elke kookzone is afhankelijk van de gekozen kookstand (zie tabel).

De voorwaarde is dat tijdens de gebruiksduur de instellingen van de kookzone niet worden veranderd.

Als de gebruiksduurbeperking gereageerd heeft, wordt de kookzone uitgeschakeld; er is een kort signaal te horen en in de aanwijzing verschijnt een H.

De automatische uitschakeling heeft voorrang op de bedrijfsduurbeperking, d.w.z. de kookzone wordt pas uitgeschakeld als de tijd van de automatische uitschakeling is afgelopen (bijv. automatische uitschakeling met 99 minuten en kookstand 12 is mogelijk).

Ingestelde kookstand	Gebruiksduurbeperking (Uur:Min)
1	10:36
2	8:40
3	7:04
4	5:53
5	5:09
6	4:20
7	3:45
8	3:12
9	2:44
10	2:19
11	1:53
12	1:30

Andere functies

Als één of meer sensoren langer of tegelijk worden bediend (bijv. door een per ongeluk op de sensoren geplaatste pan) wordt er niet geschakeld.

Het symbool knippert en er is gedurende een bepaalde tijd een signaal te horen. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensoren verwijderen.

Om het symbool te wissen, op dezelfde toets drukken of de kookplaat uit- en inschakelen.

Oververhittingsbeveiliging

Als de kookplaat langdurig op vol vermogen wordt gebruikt, kan bij een hoge kamertemperatuur de elektronica niet meer voldoende worden gekoeld.

Om te vermijden dat te hoge temperaturen in de elektronica optreden, wordt ev. het vermogen van de kookzone automatisch gereduceerd.

Als bij normaal gebruik van de kookplaat en normale kamertemperatuur regelmatig E2 verschijnt, is de koeling waarschijnlijk onvoldoende.
Ontbrekende koelopeningen in het meubel of een ontbrekende afscherming kunnen de oorzaak zijn. Ev. moet de inbouw worden gecontroleerd.

Servies voor inductiekookplaat

De pannen die voor de inductiekookplaat worden gebruikt moeten van metaal zijn, magnetische eigenschappen bezitten en een voldoende grote bodem hebben.

Gebruik uitsluitend pannen met een bodem die voor inductie geschikt is.

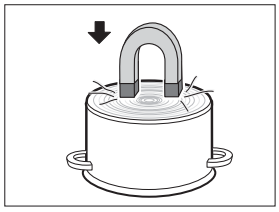
Geschikte pannen	Niet geschikte pannen
Geëmailleerde stalen pannen met dikke bodem	Pannen van koper, roestvrij staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek of terracotta
Gietijzeren pannen met geëmailleerde bodem	
Pannen van roestvrij gelaagd staal, roestvrij ferrietstaal of aluminium met speciale bodem	

Zo kunt u vaststellen of uw pan geschikt is:

Voer de hierna beschreven magneettest uit of kijk of de pan het symbool voor het koken met inductiestroom draagt.

Magneettest:
Ga met een magneet over de bodem van uw pan. Wordt de magneet aangetrokken, dan kunt u de pan op de inductiekookplaat gebruiken.

Noot:
Bij het gebruik van sommige pannen die geschikt zijn voor inductie, kunnen geluiden optreden, die te wijten zijn aan de bouwwijze van deze pannen.



Wees voorzichtig bij het gebruik van bain-marie pannen. Bain-marie pannen kunnen onbemerkt leegkoken! Dat veroorzaakt beschadigingen aan de pan en aan de kookplaat. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld!

Tips om energie te besparen

Hier vindt u enkele belangrijke aanwijzingen om zuinig en efficiënt met uw nieuwe inductiekookplaat en het kookservies om te gaan.

- De panbodemdiameter moet even groot zijn als de kookzonediameter.
- Bij de aankoop van pannen dient u er rekening mee te houden dat vaak de bovenste pandiameter wordt vermeld. Die is meestal groter dan de panbodem.
- Snelkookpannen zijn door de gesloten kookruimte en de overdruk bijzonder tijdbesparend en zuinig. Door de korte bereidingsduur blijven vitamines bewaard.
- Let erop dat er altijd voldoende vloeistof in de snelkookpan is, want bij een leeggekookte pan kunnen de kookzone en de pan door oververhitting worden beschadigd.
- Kookpannen indien mogelijk altijd met een passend deksel sluiten.
- Voor elke te bereiden hoeveelheid de passende pan gebruiken. Een grote, nauwelijks gevulde pan verbruikt veel energie.

Kookstanden

Het verwarmingsvermogen van de kookzones kan in meerdere standen worden ingesteld. In de tabel vindt u toepassingsvoorbeelden voor de verschillende standen.

kookstand	Toepassing
0	UIT-stand, benutting van de restwarmte
Lo	Warm houden van gerechten
1	Gaar koken van kleine hoeveelheden **(laagste vermogen)**
2, 3, 4	Doorkoken
5, 6, 7	Gaar koken van grote hoeveelheden, gaar braden van grote stukken
8, 9	Braden, bechamelsaus maken
10, 11	Braden
12	Aan de kook brengen, aanbraden, braden
P	Powerstand **(hoogste vermogen)**

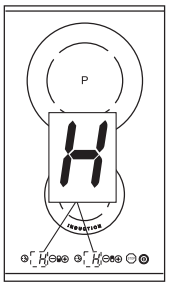
Restwarmteweergave

De keramische kookplaat is met een restwarmteweergave H uitgerust.

Zolang de H na het uitschakelen brandt, kan de restwarmte worden gebruikt om te smelten en om gerechten warm te houden.

Na het uitdoven van de letter H kan de kookzone nog heet zijn. Er bestaat gevaar voor verbranding!

Bij een inductiekookzone wordt de keramiek niet direct, maar alleen door de terugstralende warmte van de pan verwarmd.



Bediening van de toetsen

De hier beschreven besturing verwacht na het bedienen van een (keuze-) toets **daarna** de bediening van een volgende toets.
De volgende toets moet principieel **binnen 10 seconden** worden bediend, anders wordt de keuze geannuleerd.

De plus-/min-toetsen kunnen apart worden aangeraakt of ingedrukt gehouden worden.

1.

2.

3.
geschikt voor inductie

4a.

4b.

4c

5.

Kookplaat en kookzone inschakelen

1. Zolang op de **Aan/Uit-toets** ⏻ drukken tot de kookstandweergaven 0 aantonen. U hoort een korte signaal. De besturing is klaar voor gebruik.
2. Meteen daarna met de **plus-toets** ⊕ of **min-toets** ⊖ van een kookzone een kookstand kiezen. Door de plus-toets wordt de kookstand 1 ingeschakeld, door de min-toets de kookstand 12.
3. Een **metalen pan** op de kookzone plaatsen. De panherkenning schakelt de inductiespoel in.
   Zolang geen metalen pan op de kookzone wordt geplaatst, wisselt de aanwijzing tussen de ingestelde kookstand en het symbool U. Zonder pan wordt de kookzone om veiligheidsredenen na 10 minuten uitgeschakeld. Meer hierover in het hoofdstuk „panherkenning“.

Kookzone uitschakelen

4. a) Meermaals op de **min-toets** ⊖ drukken tot de kookstandweergave 0 aantoont, of

   b) één keer tegelijk op de **min-toets** ⊖ en **plus-toets** ⊕ drukken. De kookzone wordt vanop elke kookstand direct uitgeschakeld, of

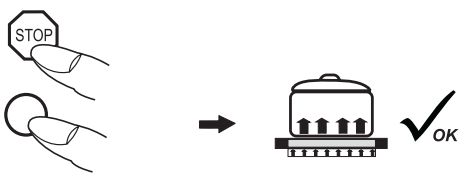
   c) op de **Aan/Uit-toets** ⏻ drukken. De volledige kookplaat wordt uitgeschakeld (alle kookzones worden uitgeschakeld).

Kookplaat uitschakelen

5. Op de **Aan/Uit-toets** ⏻ drukken. De kookplaat wordt onafhankelijk van de instelling volledig uitgeschakeld.

1.

2.

3. 

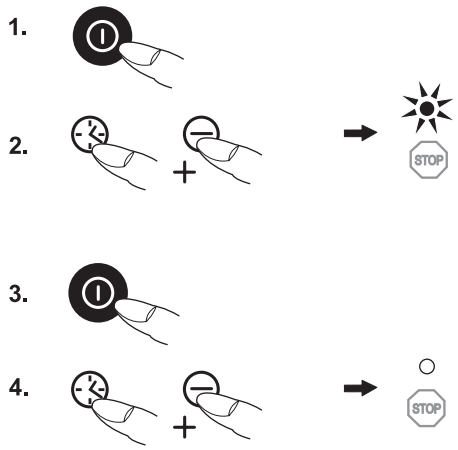
STOP-functie

Het koken kan tijdelijk met de STOP-toets worden onderbroken, bijv. als er aan de deur wordt gebeld. Om het koken met dezelfde kookstanden voort te zetten, moet de STOP-functie worden beëindigd. Een ev. ingestelde timer wordt gestopt en loopt daarna verder.

Om veiligheidsredenen is deze functie slechts 10 minuten beschikbaar. Daarna wordt de kookplaat uitgeschakeld.

1. Het kookgerei staat op de kookzones en de gewenste kookstanden zijn ingesteld.
2. Op de **STOP-toets** STOP drukken. In plaats van de gekozen kookstanden verschijnen na elkaar de letters S-T-O-P.
3. De onderbreking wordt beëindigd door eerst op de **STOP-toets** STOP en daarna op een **willekeurige andere toets** (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken.

De tweede toets moet binnen 10 seconden worden bediend, anders wordt de kookplaat uitgeschakeld.



Kinderbeveiliging / vergrendeling

Door de kinderbeveiliging/ vergrendeling kunnen de bediening van de toetsen en de instelling van een kookstand worden geblokkeerd. Alleen de Aan/Uit-toets kan nog altijd worden bediend om de kookplaat uit te schakelen.

Kinderbeveiliging inschakelen:

1. Op de **Aan/Uit-toets** drukken om de kookplaat in te schakelen.
2. Meteen daarna tegelijk op de **automatische uitschakeltoets** en de **min-toets** ⊖ drukken om de functie te activeren. Het controlelampje boven de Stop-toets brandt. De bediening is geblokkeerd.

Kinderbeveiliging uitschakelen

3. Op de **Aan/Uit-toets** drukken.
4. Meteen daarna tegelijk op de **automatische uitschakeltoets** en de **min-toets** ⊖ drukken om de functie uit te schakelen. Het controlelampje boven de Stop-toets dooft uit.

Vergrendeling inschakelen (tijdens het koken):

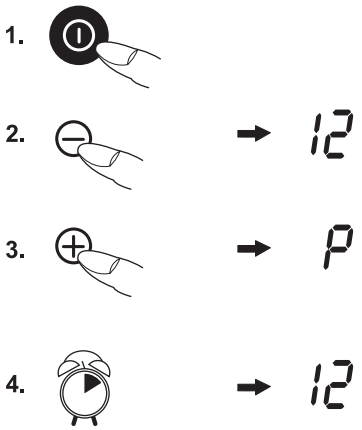
- Tegelijk op de **automatische uitschakeltoets** en de **min-toets** ⊖ drukken om de functie te activeren. Het controlelampje boven de Stop-toets brandt. De bediening is geblokkeerd.

Vergrendeling uitschakelen

- Tegelijk op de **automatische uitschakeltoets** en de **min-toets** ⊖ drukken om de functie uit te schakelen. Het controlelampje boven de Stop-toets dooft uit.

Opmerkingen

- De geactiveerde kinderbeveiliging/ vergrendeling blijft ook behouden als de kookplaat uitgeschakeld is. Vooraleer weer kan worden gekookt, moet ze daarom eerst gedesactiveerd worden!
- Bij een stroomstoring wordt de ingeschakelde kinderbeveiliging beëindigd, d.w.z. gedesactiveerd.



Powerstand (kookzones met P)

De powerstand stelt extra vermogen voor de inductiekookzones ter beschikking. Een grote hoeveelheid water kan snel aan de kook worden gebracht.

De powerstand werkt gedurende 10 minuten, vervolgens wordt automatisch naar kookstand 12 teruggeschakeld.

1. De kookplaat inschakelen.
2. Eén keer op de **min-toets** ⊖ drukken om de hoogste kookstand 12 in te stellen.
3. Eén keer op de **plus-toets** ⊕ drukken om de powerstand te activeren. In de kookstandweergave verschijnt een P.
4. Na 10 minuten wordt de powerstand automatisch uitgeschakeld. De P verdwijnt en er wordt naar kookstand 12 teruggeschakeld.

Noot:

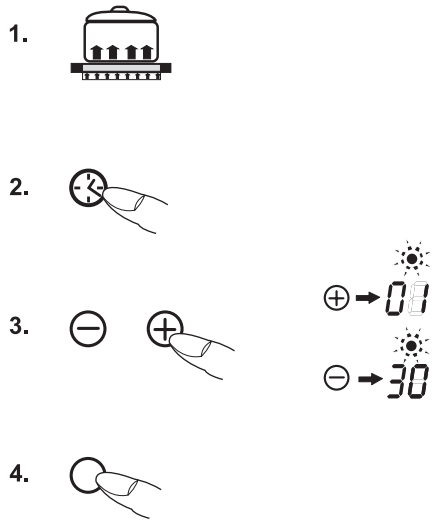
Om de powerstand vervroegd uit te schakelen, op de min-toets ⊖ drukken.

Powermanagement

Telkens twee kookzones zijn – om technische redenen – tot een module gecombineerd en beschikken over een maximaal vermogen. Als deze vermogensgrens bij het inschakelen van een hoge kookstand of de powerfunctie wordt overschreden, reduceert het powermanagement de kookstand van de bijbehorende module-kookzone.

De aanwijzing van deze kookzone knippert eerst, daarna wordt de maximaal mogelijke kookstand constant aangetoond.

Automatische uitschakeling (timer)



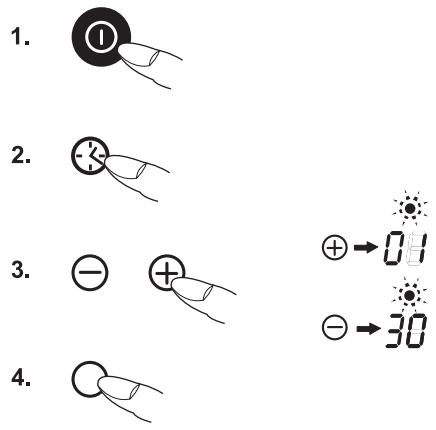
Door de automatische uitschakeling wordt elke ingeschakelde kookzone na een instelbare tijd automatisch uitgeschakeld. Er kunnen kooktijden van 1 tot 99 minuten worden ingesteld.

1. Bij een kookzone een kookstand kiezen en een pan opzetten.
2. Op de bijbehorende **automatische uitschakeltoets** drukken.
3. Meteen daarna met de **min-toets** ⊖ of de **plus-toets** ⊕ de kooktijd van 1 tot 99 minuten ingeven.
   Met de plus-toets begint de aangetoonde waarde bij 01, met de min-toets bij 30.
   Door gelijktijdig aanraken van de plus- en min-toets wordt de instelling teruggezet (00).
4. Na afloop van de tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. Er is een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken.

Opmerkingen

- De ingestelde kooktijd kan steeds worden gewijzigd. Op de automatische uitschakeltoets drukken en met de min- ⊖ of plus-toets ⊕ de kooktijd veranderen.
- Automatische uitschakeling vervroegd wissen: op de automatische uitschakeltoets drukken en één keer gelijktijdig op de min- ⊖ en plus-toets ⊕ drukken.
- Het controlelampje knippert bij de timerweergave.
- Het controlelampje knippert bij de kookstandweergave.

Kookwekker (eierwekker)



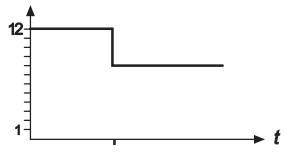
Als de overeenkomstige kookzone is uitgeschakeld, kan een kookwekker worden geprogrammeerd.

1. De kookplaat inschakelen.
2. Op een **automatische uitschakeltoets** drukken.
3. Met de **min-toets** ⊖ of de **plus-toets** ⊕ de tijd in minuten instellen. Het controlelampje boven de kookstandweergave brandt.
   Het controlelampje brandt als de inductiekookplaat is uitgeschakeld.
4. Na afloop van de tijd is er een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken.

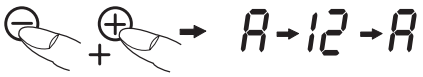
Opmerkingen:

De kookwekker blijft ook dan in werking als de inductiekookplaat uitgeschakeld is. Om de tijd te wijzigen de kookplaat met de Aan/Uit-toets inschakelen.

Als de kookwekker (eierwekker) is ingeschakeld, kan de overeenkomstige kookzone niet worden ingeschakeld.



1.

2. 

3.

4.

Aankookautomatiek

Bij de aankookautomatiek gebeurt het aan de kook brengen met kookstand 12. Na een bepaalde tijd wordt automatisch naar een lagere doorkookstand (1 tot 11) teruggeschakeld.

Bij het gebruik van de aankookautomatiek moet alleen de doorkookstand worden gekozen waarmee de bereiding verder moet worden gekookt, omdat de elektronica automatisch terugschakelt.

De aankookautomatiek is geschikt voor gerechten die koud worden opgezet, op hoog vermogen worden verwarmd en op de doorkookstand niet permanent in het oog moeten worden gehouden (bijv. het koken van soepvlees).

1. Kookstand 0 instellen.
2. Meteen daarna door tegelijk op de **plus-toets** ⊕ en de **min-toets** ⊖ te drukken de aankookautomatiek activeren.
   Afwisselend knippert dan A en 12 (A en , als er nog geen pan werd opgezet).
3. Meteen daarna met de **min-toets** ⊖ een lagere kookstand 1 tot 11 kiezen.
4. De aankookautomatiek verloopt volgens de programmering. Na een bepaalde tijd (zie tabel) wordt het kookproces op de doorkookstand voortgezet.

Opmerkingen

- Tijdens de aankookautomatiek kan met de plus-toets ⊕ de doorkookstand worden verhoogd. Door op de min-toets ⊖ te drukken, wordt de aankookautomatiek uitgeschakeld.
- Behoudt men na activering van de aankookautomatiek de stand 12 en kiest men geen lagere kookstand, wordt de aankookautomatiek na 10 sec. automatisch uitgeschakeld en stand 12 blijft behouden.
- Indien een hoge kookstand of de powerstand wordt ingeschakeld, kan de aankookautomatiek eventueel wegens overschrijding van het maximale vermogen worden uitgeschakeld (zie powermanagement).

Ingestelde kookstand	Aankookautomatiek tijd (min:sec)
1	0:40
2	0:48
3	1:04
4	1:36
5	2:00
6	2:56
7	4:00
8	5:20
9	7:12
10	2:00
11	3:12
12	-

Warmhoudfunctie

Met de warmhoudfunctie kunnen gerechten die klaar zijn op een kookzone warmgehouden worden. De kookzone wordt met laag vermogen gebruikt.

1. Kookgerei staat op een kookzone en een kookstand (bijv. 3) is gekozen.
2. Op de **min-toets** ⊖ **blijven drukken** om de kookstanden te verlagen (... 3, 2, 1,). Bij wordt gestopt, de warmhoudfunctie is ingeschakeld.
3. Om uit te schakelen, één keer op de **min-toets** ⊖ drukken (0).

De warmhoudfunctie staat 120 minuten ter beschikking, daarna wordt de kookplaat uitgeschakeld.

1.

2.
   blijven drukken

3.

Reiniging en onderhoud

NL

- Vóór het reinigen de kookplaat uitschakelen en laten afkoelen.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!
- Bij het reinigen erop letten dat slechts kort over de **Aan/Uit-toets** wordt geveegd. Op die manier wordt vermeden dat de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld!

De keramische kookplaat

Belangrijk! Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals grove schuurmiddelen, krassende pannenreinigers, roest- en vlekkenverwijderaar enz.

Reiniging na gebruik

1. Maak de hele kookplaat altijd schoon als ze vuil is – het beste telkens na gebruik. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat afwasmiddel. Daarna wrijft u de kookplaat met een schone doek droog, zodat er geen resten van afwasmiddel op het oppervlak achterblijven.

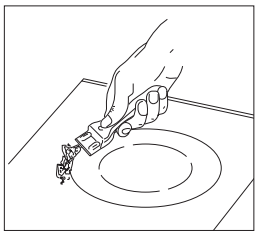
Wekelijks onderhoud

2. Reinig en onderhoud de kookplaat een keer in de week grondig met gebruikelijke reinigingsproducten voor vitrokeramiek.
Houdt u zich in elk geval aan de instructies van de fabrikant.
De reinigingsproducten vormen bij het aanbrengen een beschermende film, die water en vuil tegenhoudt. Alle verontreinigingen blijven op de film en kunnen daarna veel gemakkelijker worden verwijderd. Vervolgens met een schone doek droogwrijven. Er mogen geen resten van reinigingsmiddelen op het oppervlak achterblijven, omdat ze bij het opwarmen agressief reageren en het oppervlak veranderen.

Speciale verontreinigingen

Sterke verontreinigingen en vlekken (kalkvlekken, parelmoerachtig glanzende vlekken) kunt u het best verwijderen als de kookplaat nog lauwwarm is. Gebruik hiervoor gebruikelijke reinigingsmiddelen. Ga daarbij tewerk zoals onder punt 2 beschreven.

Overgekookte spijzen eerst met een natte doek inweken en vervolgens de vuilresten met een speciale glasschraper voor keramische kookplaten verwijderen. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.



Ingebrande suiker en gesmolten kunststof verwijdert u meteen – in nog hete toestand – met een glasschraper. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

Zandkorrels, die eventueel bij het aardappelen schillen of sla schoonmaken op de kookplaten vallen, kunnen bij het verschuiven van pannen krassen veroorzaken. Let er dus op dat er geen zandkorrels op het oppervlak blijven liggen.

Kleurveranderingen van de kookplaat hebben geen invloed op de werking en de stevigheid van de vitrokeramiek. Het gaat hierbij niet om een beschadiging van de kookplaat, maar om niet verwijderde en daarom ingebrande resten.

Glanzende plekken ontstaan door slijtage van de panbodem, in het bijzonder bij het gebruik van kookservies met een aluminiumbodem of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Ze kunnen alleen maar moeizaam met gebruikelijke reinigingsmiddelen worden verwijderd. Eventueel de reiniging meermaals herhalen. Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en door schurende panbodems wordt het decor in de loop van de tijd afgeschuurd en er ontstaan donkere vlekken.

Wat te doen bij problemen?

NL

Ongekwalificeerde ingrepen en reparaties aan het apparaat zijn gevaarlijk omdat er gevaar voor stroomstoten en kortsluiting bestaat. Om lichamelijke schade en schade aan het apparaat te voorkomen, moeten ze worden vermeden. Daarom mogen dergelijke werkzaamheden alleen door een elektrotechnicus, bijv. van de technische klantenservice, worden uitgevoerd.

Denk eraan

Als er aan uw apparaat storingen optreden, controleer dan eerst aan de hand van deze gebruiksaanwijzing of u de oorzaken niet zelf kunt verhelpen.

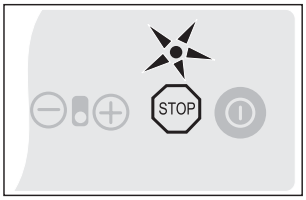
Hierna vindt u tips voor het verhelpen van storingen.

De zekeringen vallen meermaals uit?

Contacteer de klantenservice of een elektromonteur!

De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld?

- Heeft de zekering van de huisinstallatie (zekeringenkast) gereageerd?
- Is de aansluitingskabel aangesloten?
- Zijn de sensoren vergrendeld (kinderbeveiliging), d.w.z. het controlelampje boven de Stop-toets brandt?



- Zijn de tiptoetsen gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp bedekt? A.u.b. verwijderen.
- Wordt verkeerd servies gebruikt? Zie hoofdstuk „Servies voor inductiekookplaat“.

Het symbool ⌐ knippert en er is gedurende een bepaalde tijd een signaal te horen.

Er is een permanente bediening van de touch-control-sensoren door overgekookte levensmiddelen, kookgerei of andere voorwerpen.
Oplossing: het oppervlak schoonmaken of het voorwerpen verwijderen.
Om het symbool ⌐ te wissen, op dezelfde toets drukken of de kookplaat uit- en inschakelen.

De foutcode E2 wordt aangetoond?

De elektronica is te heet. De inbouw van de kookplaat controleren, in het bijzonder op goede beluchting letten. Zie hoofdstuk Oververhittingsbeveiliging.

De foutcode U400 wordt aangetoond?

De kookplaat is verkeerd aangesloten. De besturing wordt na 1s uitgeschakeld en er is een continu signaal te horen. De correcte netspanning aansluiten.

Er wordt een foutcode (ERxx of Ex) aangetoond?

Er is een technisch defect. A.u.b. de service contacteren.

Het pansymbool U verschijnt?

Er werd een kookzone ingeschakeld en de kookplaat verwacht dat er een geschikte pan wordt opgezet (panherkenning). Pas dan wordt er energie afgegeven.

Het pansymbool U blijft verschijnen, hoewel er een pan werd opgezet?

De pan is niet geschikt voor inductie of heeft een te kleine diameter.

De gebruikte kookpannen maken geluid?

Dat heeft een technische oorzaak; er bestaat geen gevaar voor de inductiekookplaat of de pan.

De koelventilator blijft na het uitschakelen nog lopen?

Dat is normaal omdat de elektronica wordt afgekoeld.

De kookplaat maakt geluiden (klikgeluiden)?

Dat heeft een technische oorzaak en is niet te vermijden.

De kookplaat heeft barsten of breuken?

Bij scheuren, barsten of een breuk in de keramische kookplaat het apparaat onmiddellijk buiten bedrijf stellen. Onmiddellijk de huishoudzekering uitschakelen en de klantenservice contacteren.

Montagehandleiding

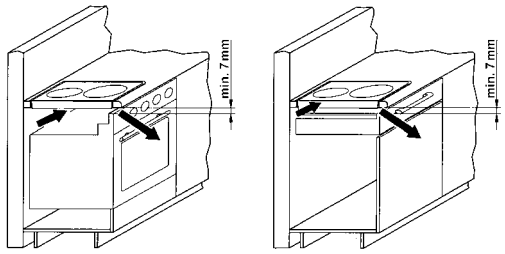
NL

Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur

- Het fineer, de lijm of de kunststofbekleding van de aangrenzende meubels moeten temperatuurbestendig zijn (>75°C). Als het fineer en de bekleding onvoldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen ze zich vervormen.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het gebruik van muurstrips van massief hout op het aanrechtblad achter de kookplaat is toegelaten voor zover de minimum afstanden volgens de inbouwtekeningen worden gerespecteerd.
- De minimum afstanden aan de achterkant van de kookplaatuitsparingen moeten volgens de inbouwtekening worden gerespecteerd.
- Bij het inbouwen naast een hoge kast is een veiligheidsafstand van minstens 40 mm vereist. De zijkant van de hoge kast moet met warmtebestendig materiaal worden bekleed. Om goed te kunnen werken dient de afstand echter ten minste 300 mm te bedragen.
- De afstand tussen kookplaat en afzuigkap moet minstens zo groot zijn als in de montagehandleiding van de afzuigkap is voorgeschreven.
- Het verpakkingsmateriaal (plastic folie, piepschuim, nagels, enz.) moet uit de buurt van kinderen worden gebracht omdat deze delen eventuele risicobronnen vormen. Kleine onderdelen kunnen worden ingeslikt en bij folie bestaat verstikkingsgevaar.

Beluchting

- De achterwand van de onderkast moet ter hoogte van de uitsparing in het aanrechtblad open zijn zodat de lucht kan circuleren.
- De voorste dwarslijst van het meubel moet worden verwijderd, zodat er onder het aanrechtblad over de hele breedte van het apparaat een opening van minstens 7mm is waar de lucht door kan.



- Eventuele dwarslijsten onder het aanrechtblad moeten tenminste ter hoogte van de uitsparing in het aanrechtblad worden verwijderd.
- De afstand tussen de inductiekookplaat en de keukenmeubels of de ingebouwde apparaten moet groot genoeg zijn zodat de inductieve gedeelten voldoende geventileerd worden.
- Overmatige warmteontwikkeling langs onder, bijv. door een oven zonder dwarsstroomventilator, moet worden vermeden.
- Als bij inbouwfornuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.

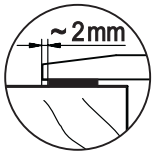
Inbouw

Belangrijke opmerkingen

- Indien de kookplaat boven meubelgedeelten (zijwanden, laden e.d.) ligt, moet een tussenbodem met een minimale afstand van 20 mm t.o.v. de onderkant van de kookplaat worden ingebouwd, zodat een toevallig contact niet mogelijk is. De tussenbodem mag alleen met gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Om brand te vermijden, moet erop worden gelet dat geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of door warmte vervormbare voorwerpen direct naast de kookplaat worden geplaatst of gelegd.

Kookplaatafdichting

Vóór het inbouwen moet de meegeleverde kookplaatafdichting zonder onderbreking worden ingelegd.



- U moet verhinderen dat er tussen de rand van de kookplaat en het aanrechtblad of tussen het aanrechtblad en de muur vloeistoffen in de daaronder ingebouwde elektrische apparaten kunnen indringen.
- Bij inbouw van de kookplaat in een oneffen aanrechtblad, bijv. met een keramisch of vergelijkbaar oppervlak (tegels enz.) moet de pakking, die zich ev. aan de kookplaat bevindt, worden verwijderd. In de plaats daarvan moet de verbinding tussen kookplaat en aanrechtblad met plastische afdichtmaterialen (kit) worden afgedicht.
- **De kookplaat in geen geval met silicone vastkleven!** Anders is het later niet meer mogelijk de kookplaat weer te verwijderen zonder ze te vernielen.

Uitsparing in het aanrechtblad

De uitsparing in het aanrechtblad moet zo nauwkeurig mogelijk met een goed, recht zaagblad of een bovenfrees worden uitgezaagd. De snijvlakken dienen daarna te worden verzegeld zodat er geen vocht kan binnendringen.

De uitsparing voor de kookplaat wordt volgens de afbeeldingen uitgezaagd.

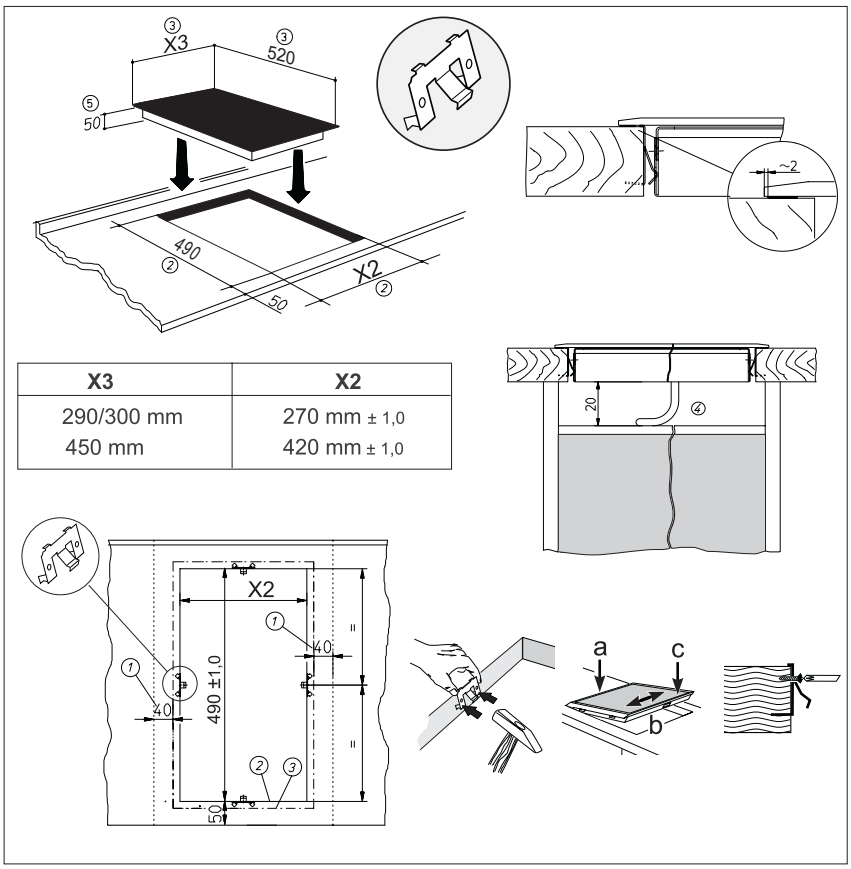
De keramische kookplaat moet absoluut horizontaal en op gelijke hoogte met het aanrechtblad liggen. Eventuele spanningen kunnen de glazen plaat doen breken.

Controleren of de pakking van de kookplaat correct zit en volledig afsluit.

De keramische kookplaat wordt ofwel met clips of met plaatstrips bevestigd.

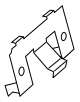
Montagehandleiding

NL



X3	X2
290/300 mm	270 mm ± 1,0
450 mm	420 mm ± 1,0

Clips

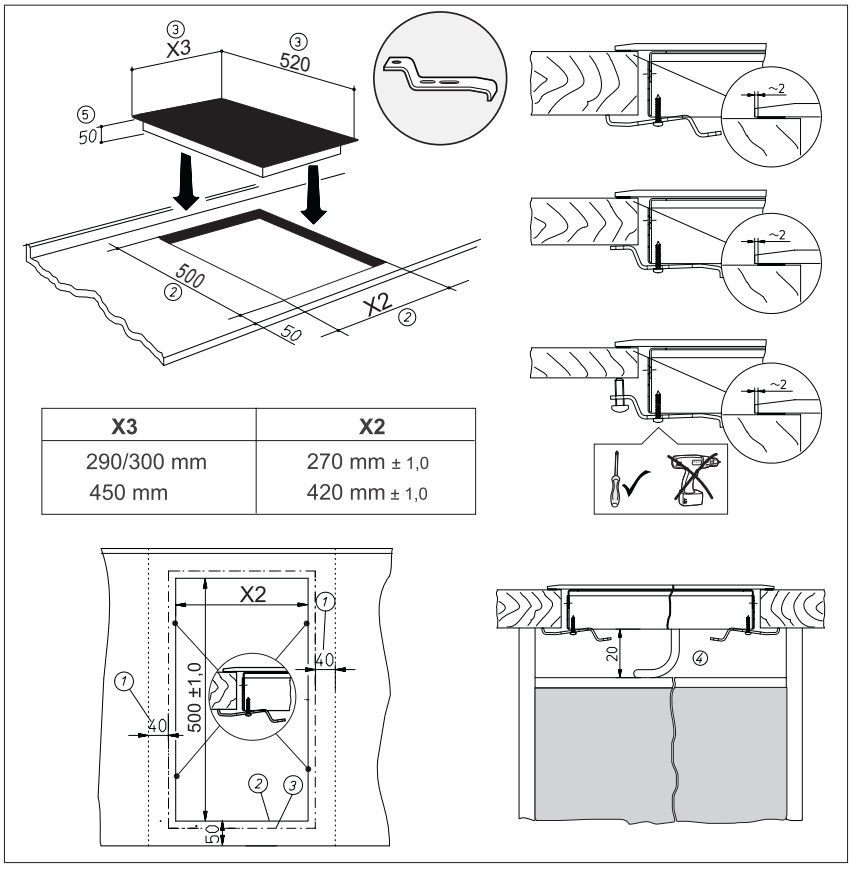


- De clips op de aangegeven afstanden in de uitsparing van het aanrechtblad inslaan. Door de horizontale aanslag is geen aanpassing in de hoogte nodig.
- Belangrijk: de horizontale aanslag van de clips moet vlak op het aanrechtblad liggen (breukgevaar vermijden).
- De kookplaat volgens de afbeelding links inzetten (a), justeren (b) en vastclipsen (c).
- Om de clips te zekeren kunnen schroeven worden gebruikt.

Belangrijk:

Als de keramische kookplaat scheef zit of spant, bestaat er verhoogd breukgevaar bij de montage!

① Minimumafstand tot naburige wanden
② Uitfreesmaat
③ Buitenmaat kookplaat
④ Kabeldoorvoer door de achterwand
⑤ Inbouwhoogte



X3	X2
290/300 mm	270 mm ± 1,0
450 mm	420 mm ± 1,0

Plaatstrip

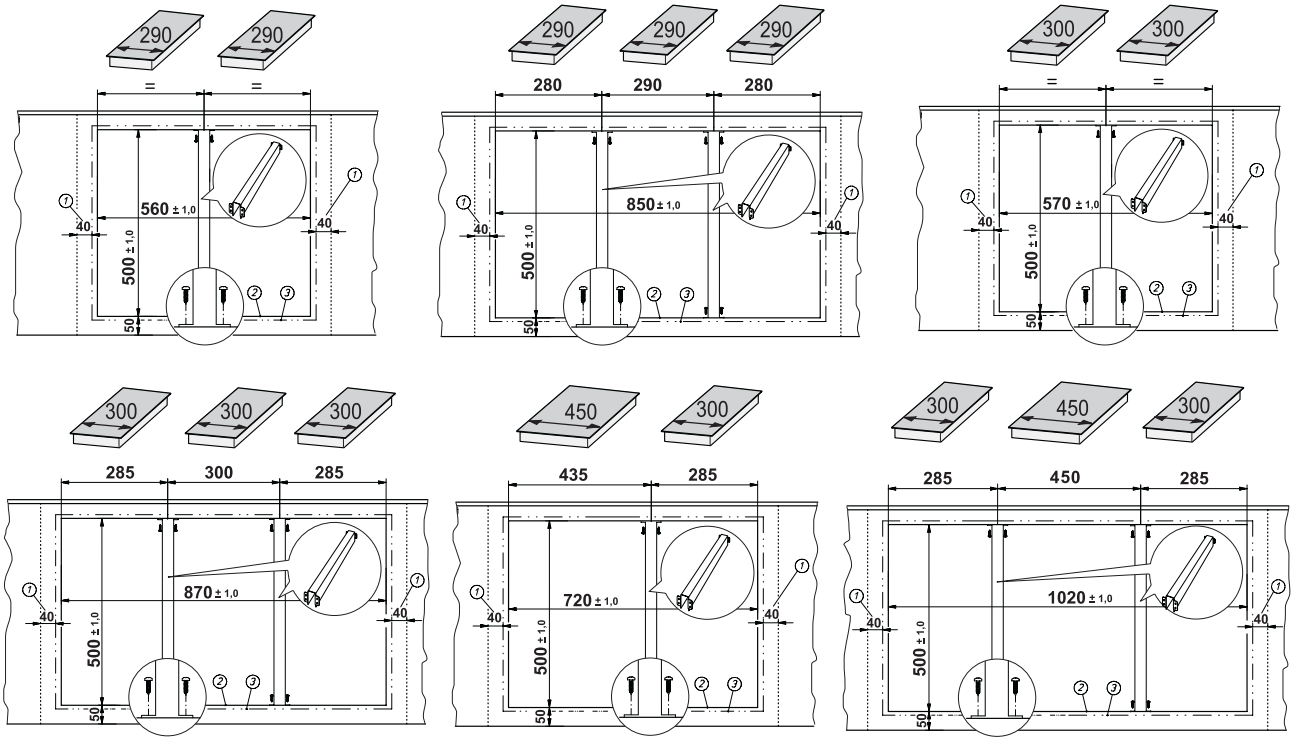
- De kookplaat inzetten en justeren.
- Onderlangs de plaatstrips met schroeven aan de voorziene bevestigingsgaten inzetten, justeren en aanhalen.
- De schroeven alleen met een schroevendraaier met de hand aanhalen; geen elektrische schroevendraaier gebruiken.
- Bij dunne aanrechtbladen op de juiste positie van de plaatstrip letten. Om de afstand te compenseren moet een metrische schroef in de plaatstrip worden ingezet.

Belangrijk:

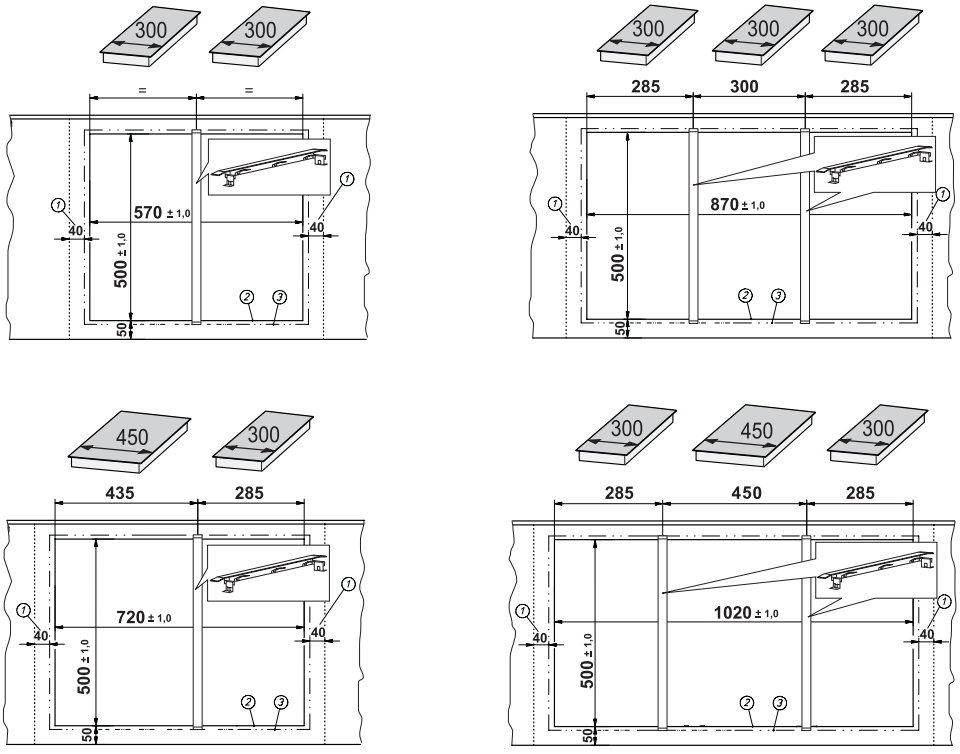
Als de keramische kookplaat scheef zit of spant, bestaat er verhoogd breukgevaar bij de montage!

① Minimumafstand tot naburige wanden
② Uitfreesmaat
③ Buitenmaat kookplaat
④ Kabeldoorvoer door de achterwand
⑤ Inbouwhoogte

Inbouw van meerdere keramische kookplaten met traverse



Inbouw van meerdere keramische kookplaten met aluminium afdekstrip



Montagehandleiding

NL

Elektrische aansluiting

- De elektrische aansluiting mag uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd!
- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij moeten strikt worden nageleefd.
- Bij het aansluiten van het apparaat moet een installatie worden voorzien die het mogelijk maakt het apparaat met een contact-openingswijdte van ten minste 3 mm met alle polen van het net te scheiden. Geschikte scheidingsinstallaties zijn LS-schakelaars, zekeringen en contactoren. Bij aansluiting en reparatie het apparaat met één van deze installaties stroomloos maken.
- De aardleider moet zo lang zijn dat hij bij het begeven van de trekontlasting pas na de stroomvoerende aders van de aansluitkabel met trek wordt belast.
- De overtollige kabellengte moet uit de inbouwzone onder het apparaat worden getrokken.
- U moet er ook op letten dat de netspanning met de op het typeplaatje aangegeven netspanning overeenstemt.
- De inductiekookplaat is bij levering met een temperatuurbestendige aansluitkabel uitgerust.
- De aansluitleiding moet minstens van het type H05 RR-F zijn.
- Als de aansluitleiding van dit apparaat wordt beschadigd, moet ze door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkaardig gequalificeerde persoon worden vervangen om risico's te vermijden.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Let op: door een verkeerde aansluiting kan de vermogenselektronica worden vernield.

Aansluitwaarden

Netspanning: 220 - 240V~, 50-60 Hz
Nominale componentenspanning: 230 - 240V

Technische gegevens

Afmetingen		
Kookplaat		
hoogte/ breedte/ diepte	mm	50 x 300 x 520
Kookzones		
achter	Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
voor	Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
Kookplaat, totaal	kW	3,7

* Vermogen bij ingeschakelde powerstand

Afmetingen		
Kookplaat		
hoogte/ breedte/ diepte	mm	50 x 450 x 520
Kookzones		
	Ø cm / kW	28/ 2,4 (3,7)*
Kookplaat, totaal	kW	3,7

* Vermogen bij ingeschakelde powerstand

Inbedrijfstelling

Na het inbouwen van de kookplaat en na het inschakelen van de voedingsspanning (aansluiting op het net) vindt eerst een zelftest van de besturing plaats en verschijnt er een service-informatie voor de klantenservice.

Met een sponsje en wat sop even over het oppervlak van de kookplaat vegen en vervolgens droogwrijven.